

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Ice cream merupakan salah satu makanan favorit karena rasanya yang enak, teksturnya yang lembut, dan membuat sensasi yang menyenangkan bagi sebagian orang yang memakannya. Pengolahan *ice cream* tidak hanya berdasarkan pada perbedaan variasi rasa, warna dan bentuk, tetapi juga dapat dikombinasikan dengan produk makanan, minuman maupun cake. *Ice cream* dapat dikatakan sebagai jenis makanan yang paling populer dan banyak digemari oleh semua kalangan, baik dari anak-anak hingga orang dewasa.

Ice cream merupakan produk pembekuan yang murni dan bersih, dibuat dari susu, gula, air, dan biasanya juga ditambahkan buah-buahan, *flavor*, zat warna, dan sebagainya (Foster., *et al*, 1961 dan Barber, 1962). *Ice cream* dapat dikomersilkan dalam skala rumah tangga maupun skala industri. Industri *ice cream* yang terkenal di Indonesia salah satunya adalah PT. Campina *Ice cream Industry*. PT. Campina *Ice Cream Industry* merupakan perusahaan lokal yang sudah dikenal sejak berdiri pada tahun 1972 dengan kapasitas produksi yang besar. Produk *Ice Cream* dari PT. Campina *Ice Cream Industry* juga telah berhasil menembus pangsa pasar yang cukup luas yang dibuktikan dengan pendistribusian *Ice Cream* Campina sudah mencapai seluruh wilayah Indonesia. Perusahaan ini selain mampu mempertahankan loyalitas konsumen terhadap produk-produk yang dimilikinya, juga mampu mempertahankan kualitas produk-produk yang dihasilkan. Keberhasilan dalam mempertahankan loyalitas konsumen dan kualitas produk diperoleh dari penerapan sistem-sistem yang ada serta

pengembangan sistem-sistem tersebut menjadi lebih baik seiring dengan perkembangan industri. Penerapan dan pengembangan sistem yang ada sangat menarik untuk dipelajari dan dipahami lebih lanjut, oleh karena hal inilah yang melatarbelakangi pemilihan PT. Campina *Ice Cream Industry* sebagai tempat untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan Praktek Kerja Indusri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

- a. Memahami secara langsung proses pengolahan *ice cream* mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan dan penggudangan di PT. Campina *Ice Cream Industry*.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT. Campina *Ice Cream Industry* dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mengaitkan antara ilmu pengetahuan yang didapat selama kuliah dan praktikum dengan keadaan nyata yang terjadi di PT. Campina *Ice Cream Industry*.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Campina *Ice Cream Industry* dilakukan dengan cara:

- a. Memperoleh informasi dari perusahaan dalam sesi kelas tentang kegiatan kerja setiap divisi;
- b. Melakukan wawancara
- c. Mengikuti aktifitas yang sedang berlangsung.
- d. Melakukan studi pustaka tentang semua hal yang terkait dengan penulisan laporan PKIPP

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT Campina *Ice Cream Industry* yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri II/ 15-17 Surabaya. PKIPP dilaksanakan selama 1 bulan yang dimulai pada tanggal 1 Juli - 31 Juli 2013, serta pada waktu yang telah ditentukan oleh di PT Campina *Ice cream Industry* Surabaya, yaitu pada pukul 08.00-11.00 WIB.